

3. Рабочий план учебного процесса (на базе основного общего образования)

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (экзамен, квалификационный экзамен)	Формы промежуточной аттестации (интерпретационный зачет)	Формы промежуточной аттестации (зачет)	Всего объем образовательной программы (академических часов)	Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной нагрузки по семестрам									
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				Консультации	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
							Всего во взаимодействии с преподавателем	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						Практики	1 семестр, 16 недель	2 семестр, 23 недели	3 семестр, 12 недель	4 семестр, 16 недель	5 семестр, 12 недель	6 семестр, 16 недель	7 семестр, 14 недель	8 семестр, 12 недель	
								Учебные задания	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)													
Объем образовательной программы		16	30	17	4608	290	4356	1700	2606	70	1116	30	222	216	576	828	432	576	432	576	504	432	
Общеразностный цикл		5	11	1	1476	160	1404	702	682	20	10	62	10	62	576	828							
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	5	11	1	1476	160	1404	702	682	20	10	62	10	62	576	828							
ОУД.01	Русский язык	2			74	8	62	30	32			2	10		16	46							
ОУД.02	Литература		2		102	12	102	66	36						32	70							
ОУД.03	История		2		134	14	134	110	24						64	70							
ОУД.04	Обществознание		2		68	8	68	46	22						68								
ОУД.05	География		2		78	8	78	52	26						32	46							
ОУД.06	Иностранный язык		2		148	16	148		148						80	68							
ОУД.07	Математика	1, 2			232	24	202	82	120			4	26		64	138							
ОУД.08	Информатика		2		110	14	110	48	62						64	46							
ОУД.09	Физика		2		102	12	102	66	36						32	70							
ОУД.10	Химия	1, 2			178	16	148	86	62			4	26		80	68							
ОУД.11	Биология		2		78	8	78	52	26						32	46							
ОУД.12	Физическая культура		2	1	78	8	78	4	74						32	46							
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		62	8	62	48	14						16	46							
ИП	Индивидуальный проект		1		32	4	32	12		20					32								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		3	12	466	64	466	82	384								96	64	96	64	98	48	
ОГСЭ.01	Основы философии			5	48	6	48	28	20													48	
ОГСЭ.02	История			3	48	6	48	28	20								48						
ОГСЭ.03	Психология общения		7		42	16	42	22	20													42	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	3,4,5,6,7	164	18	164		164								24	32	24	32	28	24	
ОГСЭ.05	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	164	18	164	4	160								24	32	24	32	28	24	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	1	210	22	192	72	120			2	16				96	96					
ЕН.01	Химия	3	4		162	16	144	60	84			2	16				96	48					
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		48	6	48	12	36								48						
ОП	Общепрофессиональный цикл	10	15	3	2456	44	2394	844	1420	30	1116	18	144				240	416	336	512	406	384	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	6	2	668	24	632	218	414			4	32				60	96	72	32	168	204	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		56	6	56	18	38								24	32					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5		56	6	56	20	36									32	24				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		68	8	68	20	48								36	32					
ОП.04	Организация обслуживания	6			50	4	32	10	22			2	16							32			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		130		130	50	80												70	60	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		56		56	20	36												56		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		72		72	22	50													72	
ОП.08	Охрана труда	5			66		66	20	28			2	16								48		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8		72		72	24	48													72	
ОП.10	Основы исследовательской деятельности		7		42		42	14	28													42	
П.00	Профессиональный цикл	7	9	1	1788	20	1662	626	1086	30	972	14	112				180	320	264	480	238	180	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1			138	2	120	30	90		144	2	16				120						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление кулинарных полуфабрикатов	3			138	2	120	30	90		144	2	16				120						
УП.01.01	Учебная практика		3					72	(72+18)		72						72						
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	3, кв. экз						72			72						72						
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3		274	6	256	114	112	30	216	2	16				64	96	96				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	4, 5		218	6	200	96	74	30	2	16					64	72	64				
МДК.02.01.01	Организация обслуживания при подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			56		56	18	38									24	32				
УП.02.01	Учебная практика		6					72			72										72		
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	6, кв. экз						144			144							72	72				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	3		358	4	340	128	212		144	2	16				128	84	128				
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	5, 6		294	4	276	116	160		2	16					128	84	64				
МДК.03.01.01	Организация обслуживания при подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			64		64	12	52										64				
УП.03.01	Учебная практика		4					36			36							36					
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	6, кв. экз						108			108							72	36				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1		248	2	230	110	120		108	2	16							160	70		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7			232	2	214	104	110		2	16								144	70		
МДК.04.01.01	Организация обслуживания при подаче холодных блюд и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6		16		16	6	10											16			
УП.04.01	Учебная практика		6					36			36									36			
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	7, кв. экз						72			72									36	36		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1		250	2	232	84	148		72	2	16							112	120		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента	7	8		238	2	220	80	140		2	16								112	108		
МДК.05.01.01	Организация обслуживания при подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				12		12	4	8											56+20	48+16		
УП.05.01	Учебная практика		7					36			36									36			
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	8, кв. экз						36			36											36	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		1		248	2	248	74	174		108									36	96	56	60
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		248	2	248	74	174											36	96	56	60
УП.06.01	Учебная практика		8					36			36									36			
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	8 кв. экз						72			72									36		36	
ПМ.07	Освоение профессии 16675 Повар	2	1		272	2	236	86	150		180	4	32							60	128	48	
МДК.07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд																						

Консультации на одного обучающегося 4 часа ежегодно	дисциплины и МДК	17 нед.	22 нед.	12 нед.	16 нед.	12 нед.	12 нед.	12 нед.	8 нед.
		13	13	6+2	7+3	5+4	3+6	6+3	5+3
Государственная (итоговая) аттестация	учебной практики			72	108		144		36
	производственной практики			72	144	144	144		72
1. Программа базовой подготовки	преддипломной практики								144
	экзаменов	2	3	3 (1 кв. экз.)	2	3 (1 кв. экз.)	4 (2 кв. экз.)	3 (1 кв. экз.)	2 (2 кв. экз.)
1.1. Дипломная работа	диф. зачетов*	1	10	1	4	3	3	1	7
Выполнение дипломной работы с 20 мая по 15 июня (всего 4 недели)	зачетов*	1		3	3	3	3	4	
Защита дипломной работы с 17 июня по 29 июня (всего 2 недели)									

* - Зачеты и дифференцированные зачеты с учетом физической культуры

4. Учебная и производственная практики

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
1	Учебная практика	4	5
2	Производственная практика	5, 6	5
3	Производственная практика (Преддипломная)	6	4
Всего			14

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

№	Наименование
Кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
5	Безопасности жизнедеятельности
Лаборатории	
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

6. Пояснительная записка

- Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов растительного сырья, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации № 341 от 18 мая 2022 г., зарегистрировано в Минюсте России 10 июня 2022 г. (рег. № N 68840); Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденным Приказом Минпросвещения РФ от 12.08.2022 № 732; Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования (С изменениями и дополнениями от: 11 февраля, 7 октября 2022 г.); Письмом Министерства просвещения РФ от 1 марта 2023 г. № 05-592 "О направлении рекомендаций по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования"; Приказом Минпросвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении порядка проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования; Приказом Минпросвещения РФ N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся"; Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ; Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н; "Об утверждении профессионального стандарта 33.014 "Пекарь" (регистрационный номер № 682); Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж», Положениями ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, о промежуточной и государственной итоговой аттестации. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минпросвещения РФ от 17.05.2022 г. № 336 и Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям.
- Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным графиком учебного процесса, продолжительность учебной недели – шестидневная; продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю.
- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу).
- Самостоятельная работа обучающихся составляет 470 часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.
- Общеобразовательный цикл включает в себя 14 дисциплин, предусматривает изучение не менее одной дисциплины из каждой предметной области. Общеобразовательный цикл реализуется в рамках Углубленной группы профессий и специальностей СПО 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология, для этого определены 3 профильные учебные дисциплины: Информатика, Химия, Биология, Индивидуальный проект является видом работы, выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме.
- Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% времени, отведенного на освоение программы) с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов), использован на увеличение часов учебных дисциплин общепрофессионального учебного цикла, профессиональных модулей, а также введение дисциплин: Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Охрана труда, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Метрология и стандартизация.
- Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов растительного сырья, профессиональных стандартов, потребностей региональных рынков труда.
- Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий. В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.01.2012 г. № 273-ФЗ (статья 15) реализация образовательной программы осуществляется с использованием сетевой формы, для обеспечения которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ с Автономной некоммерческой организацией физической культуры и спорта «Радуга» от 28.08.2013 г., обладающей необходимым материально-техническим ресурсом.
- Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности реализуется в рамках общегуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 70 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70% от общего объема времени, отведенного на изучение дисциплины.
- Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренных на проведение промежуточной аттестации включает часы на проведение экзаменов и консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин, профессиональных модулей и практик. Формы промежуточной аттестации указаны в Планах учебного процесса (раздел 3) учебного плана. По завершении изучения междисциплинарных курсов тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий; выполнение индивидуального проекта, выполнение и защита курсовой работы; выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д. Предусмотрены письменные экзамены по ОУД.6 01 Русский язык во 2-м семестре, ОУД.6 07 Математика - во 2-м и 1-м семестрах, устный экзамен по ОУД.6 12 Химия во 2-м и 1-м семестрах; устные экзамены по профессиональным дисциплинам: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве и ОП.02. Процессы и аппараты пищевых производств в 3-м семестре; ОП.09. Основы экономики, менеджмента и маркетинга - в 4-м семестре. Запланированы устные экзамены по междисциплинарным курсам: МДК.01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 4-м и 5-м семестрах, МДК.01.02. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 5-м семестре, МДК.02.01. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий - в 6-м и 8-м семестрах, МДК.03.01. Производственно-технологический контроль - в 6-м семестре, МДК.04.01. Организация работ структурного подразделения - в 8-м семестре. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК.
- Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 35 недель, в том числе 8 недель в зимнее время.
- После второго курса в летнее время для юношей предусмотрены обязательные пятидневные военные сборы (согласно п. 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение медицинских знаний (48 часов).
- Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по дисциплинам циклов и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах с наполняемостью в каждой не менее 13 человек.
- Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в 6-м семестре как вид учебной работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.
- Практика является обязательным разделом ППССЗ, как вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью при реализации ППССЗ учебная и производственная практики проводятся концентрированно в соответствии с Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах ЗАО «Хлеб», ОАО «Волжский пекарь», ООО «Гиперглобус», ОАО «Ритм-2000», в иных организациях, направление деятельности которых соответствует квалификации будущих специалистов. На срок обучения с работодателями заключены договоры о социальном партнерстве и сотрудничестве в подготовке специалистов среднего звена. Аттестация проводится по итогам учебной практики в виде зачета или дифференцированного зачета, производственной - квалификационного экзамена с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Преддипломная практика проводится с целью обобщения и совершенствования знаний и умений студентов по будущей специальности, проверки возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной профильной организации, подготовки материалов к дипломной работе по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практик в группах выпускного курса в пределах 4 недель на базах работодателей, определяемых договорами с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".
- С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16472 Пекарь в рамках ПМ.06. По результатам освоения студент получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.
- Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС. На выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.
- Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени, проводятся в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки. Формы проведения их – групповые, индивидуальные, письменные, устные, преподаватели определяют самостоятельно.
- В период прохождения учебной и производственной практик по междисциплинарному курсу МДК.03.01. технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий ПМ.05 выполнение работ по профессии 16472 пекарь обучающиеся осваивают рабочую профессию Пекарь.
- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (Дипломная работа). Демонстрационный экзамен может быть включен в выпускную квалификационную работу.

Согласовано:

Председатели предметных цикловых комиссий:
технологических дисциплин
гуманитарных и социально-экономических
общеобразовательных дисциплин

 Ю.Е. Барышева
 Ж.В. Соколова
 М.Г. Панфилова

Заместитель директора по учебной работе:

 Н.А. Метцлер